MANUAL DE INSTALACIÓN Y OPERACIÓN DE LAS FREIDORAS ELÉCTRICAS SERIE ERA, ERD Y ERC CON SISTEMAS DE FILTRACIÓN KleenScreen *PLUS*®



FREIDORA 1ER50A con control de perilla de estado sólido asegurado detrás de la puerta y con el programa *ENERGY STAR*®

MODELOS

1ER50A	ML-136730
1ER50D	ML-136496
1ER50C	ML-136498
1ER85A	ML-136740
1ER85D	ML-136497
1ER85C	ML-136499
1ER50AF	ML-136799
1ER50DF	ML-136797
1ER50CF	ML-136798
1ER85AF	ML-136802
1ER85DF	ML-136800
1ER85CF	ML-136801
2ER50AF	ML-136741
2ER50DF	ML-136596
2ER50CF	ML-136598
2ER85AF	ML-136742
2ER85DF	ML-136597
2ER85CF	ML-136599
3ER50AF	ML-136743
3ER50DF	ML-136606
3ER50CF	ML-136608
3ER85AF	ML-136744
3ER85DF	ML-136607
3ER85CF	ML-136609
4ER50AF	ML-136745
4ER50DF	ML-136614
4ER50CF	ML-136615

Para obtener información adicional de Vulcan-Hart o localizar al proveedor autorizado de servicio y partes de su área, visite las siguientes páginas www.vulcanequipment.com y www.hobart.com.mx

VULCAN-HART
UNA DIVISION DE ITW FOOD EQUIPMENT GROUP, LLC
WWW.VULCANEQUIPMENT.COM Y WWW.HOBART.COM.MX F-32959 Rev E (agosto 2012)

INFORMACIÓN IMPORTANTE PARA SU SEGURIDAD

ESTE MANUAL HA SIDO PREPARADO POR PERSONAL CALIFICADO QUIEN DEBE DE REALIZAR EL ARRANQUE Y LOS AJUSTES INICIALES EN CAMPO DEL EQUIPO DESCRITOS AQUÍ.

POR SU SEGURIDAD

NO GUARDE O USE GASOLINA U OTROS VAPORES O LÍQUIDOS FLAMABLES CERCA DEL EQUIPO O DE CUALQUIER OTRO ELECTRODOMÉSTICO.

ADVERTENCIA

La instalación, el ajuste, el servicio, el mantenimiento mal realizado y la alteración del equipo pueden causar daños en propiedad, lesiones y muerte. Lea el manual antes de instalar o dar servicio al equipo.

TABLA DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN

GENERAL

Las freidoras Vulcan son fabricadas con mano de obra y materiales de calidad. La instalación, el uso y el mantenimiento adecuados le ofrecerán años de funcionamiento satisfactorio. Antes de instalar la freidora, lea y siga con atención las instrucciones del manual.

Este manual es para los modelos listados en la primera hoja. Los procedimientos, las imágenes y las ilustraciones de este manual son para todos los modelos, excepto los especificados.

CÓMO ORDENAR LAS PARTES

Los clientes pueden ordenar las partes directamente al centro de servicio autorizado de su área. Si no lo conoce, llame a Hobart al 50-62-82-00

Para agilizar su orden, proporcione el modelo, número de serie, especificaciones eléctricas, partes que necesita, número de parte (si lo sabe) y la cantidad de partes que requiere para su equipo.

RETIRO DEL EMPAQUE DE CARTÓN

Esta freidora fue revisada con atención antes de salir de la fábrica. Una vez que la empresa transportista acepta el envío, asumirá toda la responsabilidad para la entrega segura del equipo.

Después de quitar el empaque de cartón, revise si hubo algún daño por el envío. Si la freidora está dañada, guarde el material de empaque y llame a la empresa transportista en los primeros 15 días a partir de la fecha de entrega.

Revise que las siguientes piezas vengan con la freidora:

- Rejilla para las canastillas
- Cepillo para el tanque
- Cuatro patas ajustables. Las freidoras instaladas en batería con el sistema de filtración KleenScreen *PLUS®* tiene las patas instaladas de fábrica.
- Extensión del tubo de drenaje sólo para freidoras independientes
- Canastillas gemelas por tanque para freír
- Varilla de limpieza en forma de gancho
- Las freidoras instaladas en batería con el sistema de filtración KleenScreen *PLUS®* cuenta con:
  - Depósito del filtro
  - Tubo de succión
  - Ensamble de la malla filtrante
  - Tubo de extensión de drenaje *Boil Out ByPass™*
  - Paquete complementario de sobres filtros de tela de microfiltración
  - Manguera de descarga a alta temperatura de 1.82 m.
- Manual de instrucciones y garantía

No use la puerta o la manija para levantar la freidora

MODEL - GMO	**Kw por tanque para freír**	**Sistema total anchura en pulgadas (cm)**	**Cantidad de aceite en cada tanque**
1ER50BD	17	15.5" (39)	50 (23)
1ER50D	17	15.5" (39)	50 (23)
1ER85BD	24	21.0" (53)	85 (39)
1ER85D	24	21.0" (53)	85 (39)
1ER50C	17	15.5" (39)	50 (23)
1ER85C	24	21.0" (53)	85 (39)
1ER50AF	17	15.5" (39)	50 (23)
1ER50DF	17	15.5" (39)	50 (23)
1ER85AF	24	21.0" (53)	85 (39)
1ER85DF	24	21.0" (53)	85 (39)
1ER50CF	17	15.5" (39)	50 (23)
1ER85CF	24	21.0" (53)	85 (39)
2ER50AF	17	31.0" (79)	50 (23)
2ER50DF	17	31.0" (79)	50 (23)
2ER50CF	17	31.0" (79)	50 (23)
3RE50AF	17	46.5" (118)	50 (23)
3ER50DF	17	46.5" (118)	50 (23)
3ER50CF	17	46.5" (118)	50 (23)
4ER50AF	17	62.0" (158)	50 (23)
4ER50DF	17	62.0" (158)	50 (23)
4ER50CF	17	62.0" (158)	50 (23)
2ER85AF	24	42.0" (107)	85 (39)
2ER85DF	24	42.0" (107)	85 (39)
2ER85CF	24	42.0" (107)	85 (39)
3RE85AF	24	63.0" (160)	85 (39)
3ER85DF	24	63.0" (160)	85 (39)
3ER85CF	24	63.0" (160)	85 (39)

Los rangos del voltaje son: 208, 3 fases - 50 - 60 Hz
240, 3 fases - 50 - 60 Hz
480, 3 fases - 50 - 60 Hz

Las freidoras serie ERA, ERD y ERC pueden instalarse solas o en batería de 2 a 4 freidoras. El número anterior al número de modelo de la freidora se refiere al número de freidoras para la instalación en batería.

INSTALACIÓN

Antes de instalar la freidora, verifique que los requisitos eléctricos concuerden con las especificaciones de la placa de datos, que se encuentra en el panel de la puerta.

Escriba el modelo, número de serie y equipo en el espacio de abajo para futuras referencias. Esta información la puede encontrar en la placa de datos.

Modelo: ___________________________

Equipo: ___________________________________

No. de serie ________________________________

CÓDIGOS Y ESTÁNDARES

La freidora debe instalarse de acuerdo con:

Estados Unidos

Código estatales y locales o en caso de falta de códigos locales con

Código Nacional Eléctrico ANSI/NFPA-70 (última edición). Las copias las puede obtener en la

Asociación Nacional de Protección contra Incendios, ubicada en Batterymarch Park, Quincy, MA.

02169-7471

En Canadá:

Códigos locales

Código Eléctrico Canadiense CSA C22.1, L4W 5N6.

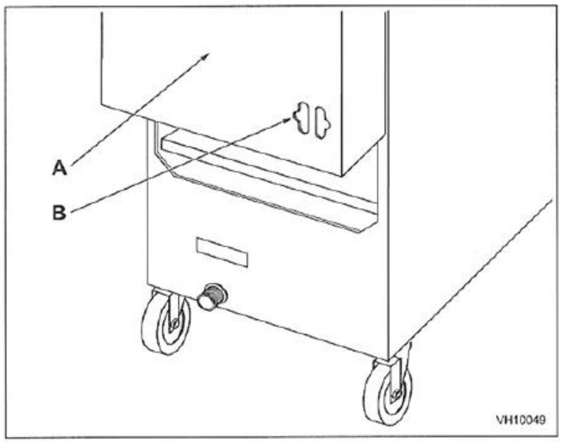
ENSAMBLE

La freidora debe restringirse al movimiento para evitar derrames y salpicaduras de líquidos calientes. El medio de restricción puede ser la forma de la instalación como la conexión en batería del equipo, la colocación de la freidora en un rincón o de manera separada como la sujeción con correas adecuadas.

Freidoras con ruedas (opcional)

El manual de instrucciones viene incluido en las ruedas para poder instalarlas.

El dispositivo de restricción debe engancharse a la ranura del panel posterior. Vea la imagen para identificar la ubicación de la ranura.



A. Parte posterior de la freidora

B. Conexión de la cadena de alivio de tensión

- La freidora debe instalarse con el conector (no viene incluido con la freidora) que cumpla con los códigos arriba mencionados.

- La freidora debe instalarse con el medio de restricción para protección contra la transmisión de la tensión del conector. Vea la imagen de arriba.

- Las ruedas deben colocarse en la freidora.

- Si alguna vez se desconecta el dispositivo de restricción, desconecte la freidora.

- Si la freidora se instala con las ruedas sin el cable de suministro eléctrico, ésta debe cablearse muy bien usando un tubo conduit flexible en el momento en que se realicen las conexiones al suministro eléctrico.

CONEXIONES ELÉCTRICAS

ATENCIÓN Las conexiones eléctricas y a tierra deben cumplir con el Código Nacional Eléctrico y/u otros códigos locales.

ATENCIÓN Desconecte la freidora y siga los procedimientos de bloqueo y etiquetado.

ATENCIÓN Los equipos con cable de suministro eléctrico de120V tienen un clavija a tierra de tres puntas. Es importante que la clavija se conecte al contacto adecuado. Si el contacto no es el adecuado, llame al electricista. No quite la punta a tierra de la clavija.

Para las freidoras de 480 voltios, se requiere un cable separado con una clavija NEMA 15-5P (no viene con la freidora). Conecte el cable en el contacto adecuado.

Coloque la freidora muy cerca del lugar donde se va a quedar. Conecte la línea de 3 fases a *X*, *Y* y *Z* en el bloque de terminales. Para llegar al bloque de terminales, quite la tapa del área eléctrica de la freidora.

Para cada sección de 15½" (39 cm) y 21" (53 cm) es necesario tener una línea de suministro de tres fases que pueda manejar los kilowatts requeridos del voltaje nominal de la freidora (208, 240 y 480). Vaya a la placa de datos de la freidora para conocer esta información eléctrica.

AVISO Para proteger el cableado de suministro de conexión eléctrica, debe instalarse un dispositivo de cableado directo o de conexión permanente usando el tubo conductor flexible con conectores apropiados.

NIVELACIÓN DE LA FREIDORA

Después de que se han realizado las conexiones eléctricas, revise que la freidora esté nivelada colocando el nivel en la parte superior del equipo. Si la freidora tiene ruedas, asegúrelas después de haberla nivelado.

OPERACIÓN

ADVERTENCIA **El aceite y las partes calientes causan quemaduras; así que tenga cuidado cuando opere, limpie y dé servicio al equipo.**

ADVERTENCIA **El derrame de aceite caliente provoca quemaduras graves. No mueva la freidora sin drenar todo el aceite del tanque.**

CÓMO APAGAR LA FREIDORA POR EXCESO DE TEMPERATURA

Si el aceite se sobrecalienta, el dispositivo de apagado de alta temperatura apagará las resistencias y la freidora.

Si la freidora se apaga debido al sobrecalentamiento, no la encienda hasta que la temperatura del aceite esté debajo de los 300°F (149°C).

Si continúa el sobrecalentamiento, llame a la oficina de servicio de Hobart.

ANTES DE USAR LA FREIDORA

Limpieza

Las freidoras se limpian en la fábrica para quitar cualquier signo visible de polvo, aceite, grasa, etc. derivado del proceso de fabricación.

Antes de cualquier preparación con alimentos, lave muy bien el aceite protector de todas las partes de la superficie y del interior de tanque con agua caliente y jabón para quitar cualquier residuo de la película del aceite, polvo o sedimento.

AVISO No use limpiadores con cloro, sulfato o sulfuro.

- Lave los accesorios que vengan con el equipo.
- Enjuague la freidora y los accesorios y drénela.
- Seque el tanque con un trapo limpio y suave.

CÓMO LLENAR EL TANQUE CON ACEITE

- Cierre la válvula de drenado.
- Llene el tanque con aceite. Vulcan recomienda usar aceite líquido.
- El nivel de aceite debe estar entre las líneas Máx y Min del tanque de la freidora.
- El aceite se expandirá cuando se caliente. No llene el tanque pasando el nivel máximo.
- Presione el interruptor *Melt* para derretir el aceite solidificado.
- Agregue aceite nuevo cuando sea necesario para mantener el nivel de aceite.

ADVERTENCIA **Aceite solidificado:** No coloque un bloque completo de aceite solidificado en la parte superior de las resistencias, ya que puede dañarlas y aumentar el riesgo de una explosión instantánea del aceite. Si va a usar aceite solidificado en una freidora eléctrica, quite las canastillas y la canastilla de desperdicios y levante las resistencias del tanque. Cubra el fondo del tanque con el aceite solidificado y baje las resistencias; luego cubra alrededor y sobre la parte superior de las resistencias con el aceite solidificado. Coloque la rejilla de las canastillas del tanque en la parte superior del aceite que cubre las resistencias. Siga las instrucciones de derretimiento del manual. Una vez que se ha derretido todo el aceite y la freidora lo ha derretido a la temperatura programada, llene las canastillas y continúe con el proceso de freído.

INSTRUCCIONES BÁSICAS DE FREIDO

- Configure la temperatura deseada y deje que el aceite se caliente a esa temperatura.
- Fría los alimentos que sean del mismo tamaño para garantizar la cocción uniforme.
- Drene o seque los alimentos crudos o mojados para minimizar la salpicadura cuando los baje al aceite caliente.
- Agregue aceite cuando se necesite.

Reglas generales de las canastillas para freír.

- No llene de más las canastillas (vea la capacidad de las canastillas más abajo) y baje con cuidado la canastilla al aceite.
- Cuando fría donas (rosquillas) y buñuelos, volteé el producto sólo una vez durante el proceso de freído.
- Cuando cocine papas a la francesa o aros de cebolla, sacuda las canastillas varias veces.
- En el momento en que reboce los alimentos, debe bajarlos con cuidado, uno por uno, en el aceite o en la canastilla. Si usa la canastilla, primero métala en el aceite para reducir el rebozado en las superficies de las canastillas.
- Cuando haya terminado el proceso de freído, quite la canastilla o el producto y cuelgue la cesta en el soporte posterior.

Capacidad de las cestas para freír:

ER50: los kilos recomendados por cesta son 1.1 kg.
ER85: los kilos recomendados por cesta son 1.6 kg.

EXTENDER LA VIDA DEL ACEITE

Se puede extender la vida del aceite realizando lo siguiente:

- No agregue sal a los alimentos en la freidora.
- Utilice aceite de buena calidad.
- Filtre el aceite diario (a un mínimo).
- Cambie el aceite si tiene un sabor pobre.
- Mantenga limpio el equipo y el área alrededor de él.
- Ajuste el termostato de forma correcta.
- Quite el exceso de humedad y de partículas de los alimentos antes de colocarlos en la freidora.

ENCENDER LA FREIDORA

- Abra la puerta de la freidora y gire el interruptor *Power Switch* a la posición *ON.*
- Ajuste la temperatura girando la perilla a la temperatura deseada. Las resistencias empezarán a calentarse automáticamente.
- Las resistencias se prenderán y se apagaran y mantendrán la temperatura ajustada.

FREIDORAS VULCAN

GUÍA DE CONTROLES DE ESTADO SÓLIDO

VULCAN
DONE TO PERFECTION.

ARRANQUE en 4 sencillos pasos

PASOS 1-4

ENCIENDA LA FREIDORA



Llene el tanque con aceite y presione el interruptor *Power* a la posición *ON*. Se encenderá la luz roja del interruptor.



Ajuste la perilla de temperatura a la temperatura deseada.



Presione el interruptor *Melt* al tipo de aceite que va usar: *liquid* o *solid*



Presione el interruptor *Start* para que la freidora se empiece a calentar. Los quemadores o las resistencias se encenderán y se apagaran durante el ciclo de derretimiento. Cuando la temperatura alcance los 135°F, el quemador o las resistencias se quedarán encendidas hasta que se alcance la temperatura ajustada. Luego, la luz roja cambiará a verde. En el momento en que la freidora solicita calentamiento, se prenderá la luz amarilla.

APAGUE LA FREIDORA



Abra la puerta de la freidora y presione el interruptor *Power* a la posición *OFF*.

GUÍA DE CONTROLES DE LA PERILLA DE ESTADO SÓLIDO

Interruptor
Power switch
Luz roja= *ON*

Botón *Start*
Luz verde= ignición



Luz amarilla= Heating

Perilla
Temperature Knob

Interruptor
Melt

Interruptor
Filter
(para aquellos modelos con sistema de filtración KleenScreen Plus ®)

ADVERTENCIA

- El aceite y las partes calientes causan quemaduras, así que tenga cuidado cuando opere, limpie, filtre o dé servicio a la freidora. No deje sin supervisión la freidora.
- El derramamiento de aceite caliente causa quemaduras graves. No mueva la freidora sin antes drenarla primero.

Aviso: si apagar por error el interruptor *Power* durante la operación de filtración, el proceso correctivo es el siguiente:

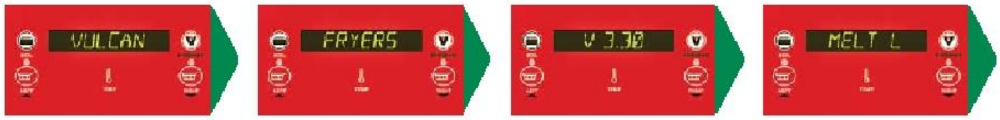
1.- Cierre la válvula de drenado
2.- Prenda el interruptor *Power* a la posición *ON*.
3.- Abra enseguida la válvula de drenado.
4.- Continúe con la operación de filtración siguiendo los pasos del 1 al 7 de la página 22.

Programación del control de estado sólido

Programación en 7 sencillos pasos (para revisiones V3.00 o mayores)

PASO 1

Llene el tanque de la freidora con aceite y prenda el interruptor *Power*.



La pantalla se desplazará por *VULCAN* ➤ *FRYERS* ➤ *Rev. No.* ➤ *MELT CYCLE LIQUID*

PASOS 2-7

Modos de programación

Par hacer cambios en su programa:

1.- Si la pantalla está bloqueada, use el código de desbloqueo

Para desbloquear este control, debe presionar rápidamente *Left Left Right Right* los botones mientras se muestra la palabra *Locked*

Código de desbloqueo

-Después de desbloquear vaya a los pasos 2 - 7



2 Presione para ingresar al modo de programa: se mostrará *Left timer*. Apriete para aumentar el tiempo. Presione para disminuir el tiempo. Apriete para ir al paso 3



3 Se desplegará *Right timer*. Presione para aumentar el tiempo. Apriete para disminuir el tiempo. Apriete para ir al paso 4



4 *Se muestra Temp Setting*. Presione para aumentar la temp. Presione para disminuir la temp. Presione para ir la paso 5



5 Aparecerá *Melt Cycle*. Apriete para cambiar a "S" *Solid*. Apriete para cambiar a *No Melt*. Apriete para cambiar a "L" *Liquid*. Apriete para ir al paso 6



6 Aparecerá *UNLOCK*. Presione para bloquear. Presione para desbloquear. Presione para ir al paso 7



7 Presione de 3 a 5 segundos para guardar y salir del modo programa.
Nota: pueden iniciarse los los modos de programación, mientras se enciende la freidora con este botón
Si aparece *Locked*, vaya al código de desbloqueo.

Modos opcionales de la pantalla

Después de que ha finalizado el modo de programa, se mostrarán una de las siguientes pantallas

Resultados de *Temp Setting*

Los resultados de programación para la temperatura del aceite están en la temperatura ajustada.



La pantalla muestra la temperatura real

Resultados *Melt Cycle*

Resultados de la programación *Melt L*



La pantalla dice *Melt L*

Resultados de la programación *Melt S*



La pantalla dice *Melt S*

Resultados de la programación *No melt*



Si la temperatura del aceite está debajo de 135°F, la pantalla indicará *Heating*

Para detener el *Timer* una vez que ha comenzado la secuencia en cuenta regresiva

Mantenga presionado el botón *Timer* hasta que el *Timer* se reinicie y se apague la luz parpadeante



Programación del control computarizado

FREIDORAS VULCAN
GUÍA DE CONTROLES COMPUTARIZADOS

DONE TO PERFECTION.

Programación en 7 sencillos pasos (para revisiones V1.06 o mayores)

INICIO

Llene el tanque de la freidora con aceite y prenda el interruptor *Power*



La pantalla se desplazará por ***Vulcan Fryer*** ➤ ***Rev. No*** ➤ ***Melt cycle liquid***

PASOS 1-7

Modos de programación

Código de desbloqueo

1.- Si la pantalla está bloqueada, use el código de desbloqueo.

Par desbloquear el control presione los botones 1 2 3 4 mientras se despliega la palabra *Locke.*

2.- Luego de desbloquearla, vaya a los pasos 1 - 7

1



Apriete [botón] se desplegará *User Settings*. Presione 1 para configurar *Cook Temperature*. La temperatura real empezará a parpadear. Teclee la temperatura que desea.

Presione [botón] para guardar la nueva temperatura de cocción.

2



Presione 2 para configurar *Melt cycle*. La pantalla empezará a parpadear la palabra *Liquid*.

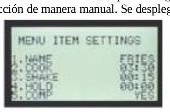
Presione ⊖ para seleccionar *Liquid, Solid y No melt*

Presione [botón] para guardar su ciclo de derretimiento.

3



Presione 3 para configurar el tiempo de cocción de manera manual. Se desplegará *Menu Items.*



Seleccione un producto presionando el número correspondiente del 1 a 10 para editarlo. El menú cambiará para permitir editar los productos usando *Menu Item Settings* en la pantalla derecha.



3a Apriete 1 para editar *Name* de los productos del menú y siga las instrucciones de la pantalla derecha.

Apriete 1 para cambiar las letras. Muévase al inicio del alfabeto Presione 2 para moverse al final del alfabeto. Parpadeará la luz LED arriba del botón seleccionado para los productos de menú que se van a editar. Se listarán los parámetros disponibles a editar en la pantalla derecha.

Presione [botón] para guardar el nombre del producto de menú.



3b Apriete 2 para cambiar *Cook Time.* Parpadeará el tiempo real *Cook Time.* Teclee el tiempo que quiera.

Apriete [botón] para guardar el nuevo tiempo de cocción.

3c Apriete 3 para editar *Shake Time.* Parpadeará *Shake Time.*

Apriete [botón] para guardar el tiempo en que debe sacudirse la canastilla.

3d Presione 4 para cambiar *Hold Time.* parpadeará *Hold Time.*

Presione [botón] para guardar el tiempo de conservación.

3e Apriete 5 para elegir *Compensating Time* o *Actual Time.* Parpadeará Yes.

Presione ⊖ para selecciona Yes, para *Compensating Time* o *No*, para *Actual Time.*

Presione [botón] para guardar la selección.

Presione [botón] otra vez para salir de *Menu Item Selection* y regresar a *Select Menu Item.*

4



Apriete [botón] Se mostrará *User Settings*. Para bloquear el control o para desbloquearlo, apriete 4. Parpadeará la configuración actual.

Presione ⊖ para seleccionar *Yes* o *No*

Presione [botón] para guarda la selección.

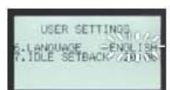
5

Presione 5 para ajustar el Beeper Volumen. Parpadeará y sonará la configuración actual.

Apriete ⊖ para seleccionar 1,2 o 3.

Presione [botón] para guardar la selección.

6



Apriete 6 para configura *Language.* Parpadeara la configuración actual.

Apriete ⊖ para selecciona *English, Spanish* o *French*

Apriete [botón] para guardar los cambios.

7

Presione 7 para configurar *Idle setback.* Parpadeará el tiempo actual. Teclee un nuevo tiempo de inactividad (10-99 minutos)

Apriete [botón] para guardar los cambios.

Presione [botón] otra vez para guardar todas las configuraciones y salir del modo de programación. Se mostrará *Menu Items.*

CONSEJOS DE OPERACIÓN:



Apriete ⊖ para desplazarse por 1 a 10 del *Menu Items*

Para activar un tiempo de cocción, presione 1 - 0. Primero apriete el botón *Cook Timer* y apriete L o R de acuerdo con la canastilla que está usando.

Ej.: 2L 5R Nota: Puede usar el mismo botón para L and R

Por ejemplo. 4L,4R.

Presione L o R para cancelar un tiempo de cocción y 1 - 0 correspondientes. El *Timer* se detendrá y se reiniciará.

En las freidoras con levantamiento, presione 1 - 0 para activar el levantamiento de las canastillas L o R. No es necesario usar L o R. Para cancelar el *Timer*, presione otra vez el mismo botón y la canastilla que levantará.

Las teclas de producto parpadearan cuando se activen o se quedarán encendidas cuando se programen.

Para apagar la alarma cuando haya terminado el *Timer*,presione el *Menu Item* que esté parpadeando

Vulcan recomienda mantener los controles bloqueados después de hacer la programación para evitar cambiar las configuraciones

Guía del panel de control



Para revisar la configuraciones

Para revisar las configuraciones, presione el botón Oil Temp. Se mostrará la temperatura *Act* y la temperatura *Set*



Apriete izquierda o ➤ derecha y luego la tecla 1 - 0. del producto deseado. La pantalla se desplazará por *Time, Shake, Hold y Cook Time.*



PROGRAMACIÓN DE DESCONEXIÓN CON EL SOFTWARE DE PROGRAMACIÓN DEL MENÚ

(Se necesita una computadora de escritorio o Laptop. El software de programación del menú viene con la freidora). Para cargar un nuevo producto al menú, use el software de programación y una computadora o Laptop.

1. Presione [botón] Se mostrarán *User Settings.*
2.- Seleccione el número 3 del *Menu Items.*
3.- Inserte el USB en el que tenga el nuevo producto para el menú.
4.- Presione ⊖ para desplegar los archivos del nuevo producto de menú disponible.
5.- Apriete 1 - 0 para seleccionar el nombre del nuevo producto.
6.- Presione ◀ ▶ para confirmar la selección en 29 segundos mientras parpadea el menú seleccionado.
7.- Retire el USB.

APAGAR LA FREIDORA

Abra la puerta de la freidora y gire el interruptor *Power Switch* a la posición *OFF*.

APAGAR POR MÁS TIEMPO LA FREIDORA

1. Abra la puerta de la freidora y gire el interruptor *Power Switch* a la posición *OFF*.

2. Drene la freidora. Vaya al apartado Cómo drenar la freidora.

3. Límpiela de acuerdo a las instrucciones del apartado Limpieza.

4. Apague el interruptor de circuito eléctrico principal del equipo.

FILTRAR EL ACEITE

ADVERTENCIA **El aceite y las partes calientes causan quemaduras; así que tenga cuidado cuando opere, limpie y dé servicio al equipo.**

Filtre el aceite al menos una vez al día.

1. Si la freidora está fría, no drenará de forma adecuada. Siempre filtre el aceite entre 250° (121.11°C) y 350°F (176.66°C). El aceite estará duro en el área de zona fría, si no se calienta de forma correcta. Si es necesario, use la varilla de limpieza en forma de gancho para mover el aceite solidificado a un área arriba de la zona fría en donde se derretirá.

2. Abra la puerta de la freidora. El interruptor *Power switch* debe seguir en la posición *ON* para que la freidora filtre el aceite de forma correcta.

3. Inserte el tubo de extensión de drenaje en la válvula de drenado y apriételo.

4. Dirija el tubo de extensión de drenaje al filtro móvil de aceite 85MF de Vulcan o a otro equipo de filtración similar.

5. Use el cucharón de desperdicios para sacar los residuos pesados que están el fondo del tanque.

6. Abra poco a poco la válvula de drenado para dejar que el aceite del tanque vaya al depósito del filtro o a un recipiente de descarga. Las resistencias se apagaran de forma automática.

7. Cuando esté vacío el tanque, use el cepillo para quitar cualquier residuo.

8. Cierre la válvula de drenado.

9. Llene el tanque con aceite nuevo a un mínimo del nivel Min, pero no llene más de la mitad entre el nivel Min y Max. El aceite se expandirá cuando se caliente.

10. Presione el botón *Start* sólo después de haber realizado el paso 9. La freidora empezará a calentar el aceite.

CÓMO DRENAR EL TANQUE

1. Abra la puerta de la freidora. El interruptor *Power switch* debe seguir en la posición *ON* para que la freidora filtre el aceite de forma correcta.

2. Inserte el tubo de extensión de drenaje a la válvula de drenado y apriételo.

3. Dirija la boca del tubo de drenado en el recipiente en el que va a querer drenar el aceite.

4. Abra la válvula de drenado lentamente y deje que el aceite se drene en el recipiente. Cuando el recipiente esté lleno o el tanque de la freidora esté vacío, cierre la válvula. Repita este paso hasta que esté vacía la freidora. Retire el tubo de extensión de drenaje y colóquelo en su lugar.

5. Se recomienda realizar la auto limpieza por ebullición del tanque. Para ello, siga el procedimiento descrito con el mismo nombre. Después, limpie el tanque como se menciona en el apartado de limpieza.

PROCEDIMIENTO DE AUTO LIMPIEZA POR EBULLICIÓN

Por semana o cuando se cambie el aceite:

1. Drene el tanque como se indica en el apartado de filtración de aceite.

2. Cierre la válvula de drenado y llene el tanque con agua. Use las tabletas limpiadoras de poca espuma de desengrasante sólido *Boil-Out* de Vulcan. El número de parte es 956812-1, que puede ordenarlo a su vendedor. Siga las instrucciones del paquete de tabletas limpiadoras.

AVISO No use limpiadores con cloro, sulfato o sulfuro.

3. El nivel de solución limpiadora debe estar en entre los niveles Min y Max del tanque.

4. Presione el interruptor *Power Switch* a la posición *ON* y ajuste la perilla de temperatura a 200°F (93.33°C). El agua empezará a hervir a 212°F (100°C). No hierva el agua por mucho Tiempo.

5. Presione el botón *Start* para empezar a calentar la solución.

6. Use el cepillo para limpiar los tubos intercambiadores de calor, los lados y el fondo del tanque.

7. Coloque el tubo de extensión de drenaje a la válvula de drenado y apriételo. Drene la solución limpiadora en el recipiente.

8. Cierre la válvula de drenado y vuelva a llenar el tanque con agua. Agregue 1 taza (1/4 litro) de vinagre para neutralizar la alcalinidad que dejó el limpiador. El nivel de la solución limpiadora debe estar entre los niveles Min y Max del tanque. Presione el botón *Start* para que se caliente la solución y deje la solución en el tanque por unos minutos.

9. Drene el tanque como se menciona en el apartado Cómo drenar el tanque, enjuáguelo con agua caliente y séquelo. Todos los residuos del limpiador deben quitarse.

10. Cierre la válvula de drenado y agregue el aceite. Siga el procedimiento Cómo llenar el tanque con aceite. La freidora ahora está lista para usarse. Presione el botón *Start* para empezar a calentar el aceite.

LIMPIEZA

ADVERTENCIA **El aceite y las partes calientes causan quemaduras; así que tenga cuidado cuando opere, limpie y dé servicio al equipo.**

Diario

Limpie la freidora con regularidad con el cepillo y con un trapo húmedo y pula con un trapo seco y suave. Si no se hace la limpieza de manera constante, se quemará la grasa y se formarán decoloraciones.

Las huellas de los dedos representan a veces un problema en las superficies muy pulidas de acero inoxidable. Para minimizar esto, aplique un limpiador que deje una película delgada de aceite o cera.

- Limpie el exterior de la freidora al menos una vez al día.
- Use un trapo húmedo con agua tibia y jabón o detergente suave.

AVISO No use limpiadores con cloro, sulfato o sulfuro.

- Enjugue muy bien y pula con un trapo seco y suave.
- Mantenga limpio el exterior de la freidora para evitar que se formen manchas fuertes. Si no se hace la limpieza de manera constante, se quemará la grasa y se formarán decoloraciones.
- Para quitar las decoloraciones, lave con agua y cualquier detergente o jabón.
- Use fibras que no sean metálicas y jabón para limpiar las decoloraciones fuertes.
- Siempre frote en el sentido de grano del acero inoxidable y no use fibras metálicas o limpiadores fuertes.

Manual de instalación y operación de freidoras modelos ERF con sistema de filtración



Freidora 2ER85DF con ruedas (accesorio)

Instrucciones de filtración para freidoras con sistema KleenScreen *PLUS*®

GENERAL

El sistema de filtración KleenScreen *PLUS*® filtra el aceite mientras lo regresa a los tanques respectivos. Sólo puede drenarse y filtrase un tanque a la vez. Bajo ningún motivo deben drenarse dos tanques al mismo tiempo.

ENSAMBLE

- Después de quitar el empaque de cartón, lave los ensambles del depósito del filtro, de la canastilla de desperdicios y de la malla filtrante con detergente para platos y agua tibia; luego, séquelos con un trapo limpio. Asegúrese de sacar el inserto de la malla. Estos ensambles también pueden lavarse en la lavaloza.

- Jale el tanque del filtro y deje expuesta la abertura del depósito del filtro.

- Coloque el filtro del tanque en el tanque del filtro y cerciórese que los pernos del fondo del depósito del tanque se alineen con los orificios del tanque del filtro. Introduzca el ensamble de la malla al tubo de succión y colóquelo en el fondo del depósito del filtro. Instale la canastilla de desperdicios a la izquierda del depósito.

- Alinee con cuidado la boquilla del tubo de succión para que está entre con el receptáculo del bloque, el cual está montado en la estructura de la conexión en batería de la freidora. Cierre el tanque y vea las Figuras 1,2, 3 y 4.

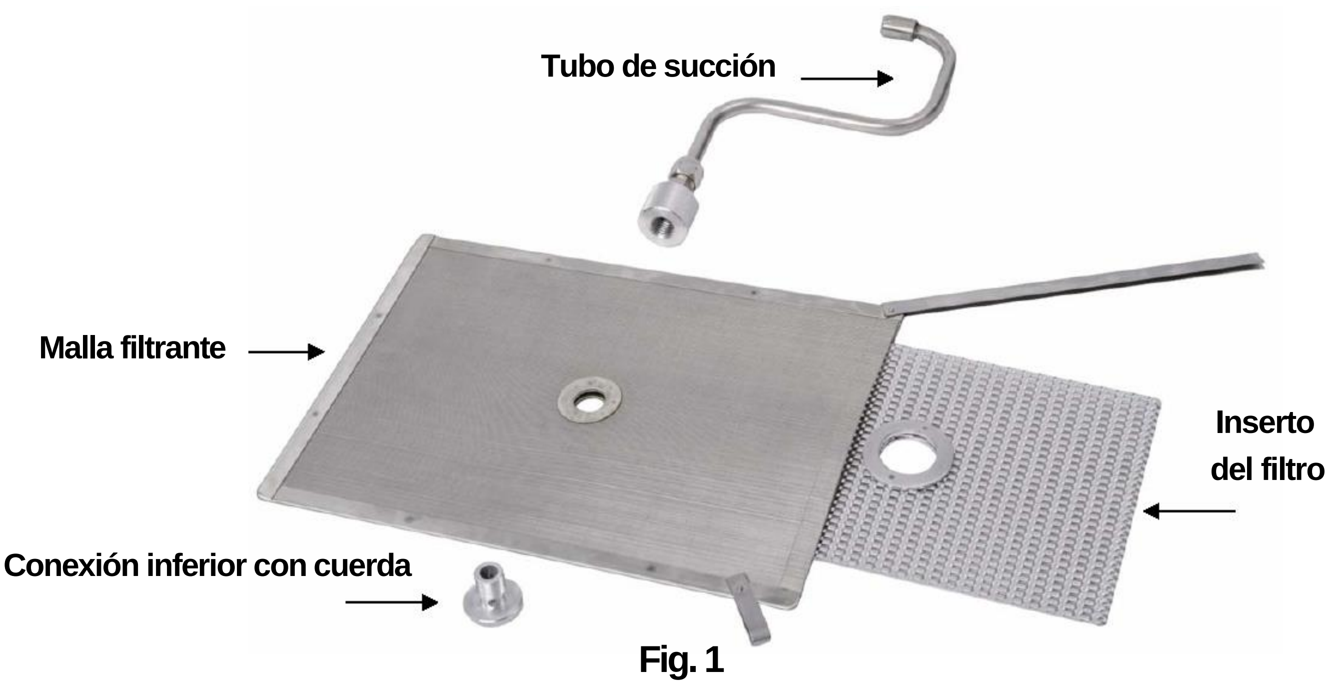


Fig. 1

Armado del ensamble de la malla filtrante



Fig. 2

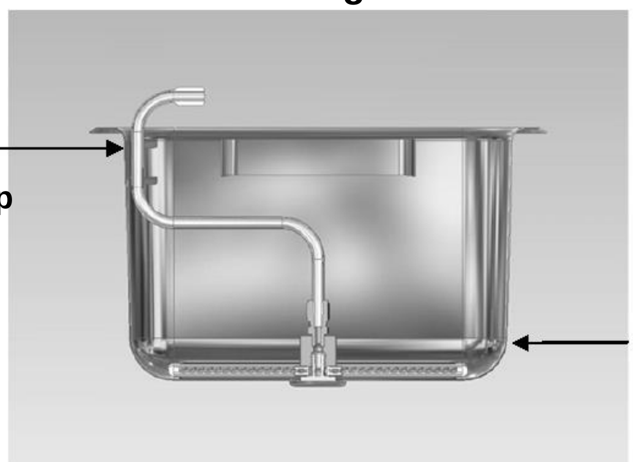


Fig. 3

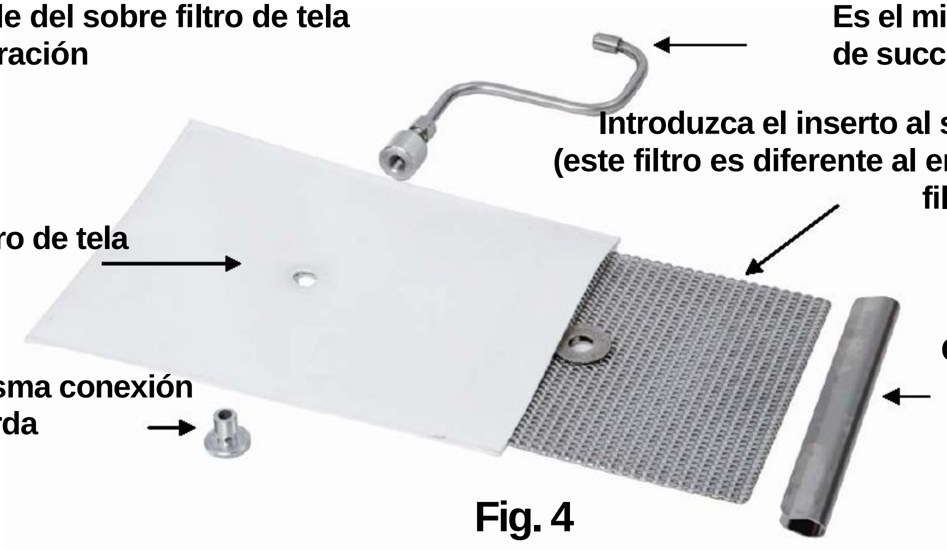


Fig. 4

INSTRUCCIONES PARA QUITAR Y CAMBIAR EL SOBRE FILTRO DE TELA KLEENSCREEN *PLUS*®

PARA LA FILTRACIÓN TOTAL Y EL RANGO DE FLUJO MÁXIMO, RECOMENDAMOS CAMBIAR LOS SOBRES FILTROS DE TELA CADA VEZ QUE SE CAMBIE EL ACEITE (10 A 14 DÍAS DEPENDIENDO DEL USO QUE SE HAGA DEL ACEITE).



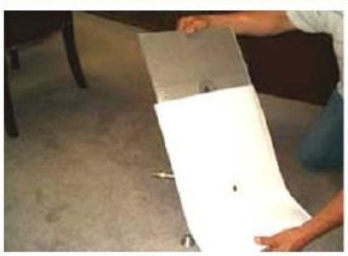
Paso 1
Descargue todo el aceite del depósito del filtro (vea las páginas 23 o 24). Cuando esté vacío el depósito, use la espátula y raspe todos los residuos que se quedaron en el sobre filtro y en el depósito.



Paso 2
Desatornille el tubo de succión del filtro girando la conexión inferior con cuerda de derecha a izquierda.



Paso 3
Quite la tenaza de cierre levantándola de un lado.



Paso 4
Saque el inserto de la malla filtrante; lávelo con agua caliente y séquelo muy bien. El inserto se puede lavar en la lavaloza. Introduzca el inserto en un sobre filtro KleenScreen *PLUS*® nuevo.

NO LAVE EL SOBRE FILTRO DE TELA



Paso 5
Meta el inserto en el sobre filtro y asegúrese que se alinee el orifico. Doble el otro extremo del sobre filtro y coloque la tenaza de cierre. Apriételo y bájelo para asegurarlo y sellar el ensamble del filtro. Verifique que el extremo doblado esté hacia abajo y atornille el tubo de succión al ensamble del filtro junto con la conexión inferior con cuerda. Cuando apriete el ensamble del tubo de succión, debe estar perpendicular al lado del ensamble del filtro.



Paso 6
Vuelva a colocar el tubo del filtro en el clip proporcionado. Alinéelo para que el extremo del tubo de succión entre en la conexión del receptáculo del aceite cada vez que se abra y se cierre el tanque del filtro.

Operación

ADVERTENCIA **El aceite y las partes calientes causan quemaduras; así que tenga cuidado cuando opere, limpie y dé servicio al equipo.**

ADVERTENCIA **El derrame de aceite caliente causa quemaduras graves. No mueva la freidora sin drenar todo el aceite del tanque.**

AVISO Nunca drene el agua o la solución de limpieza por ebullición por el filtro o la bomba. Al hacer esto no será válida la garantía de la freidora.

PROCEDIMIENTO DE FILTRACIÓN

La temperatura del aceite debe estar entre 300°F (148.89°C) y 350°F (176.66°C). Use el cucharón para desperdicios para quitar los residuos suspendidos en fondo del tanque antes de continuar con el paso 1.

1. No apaga la freidora. El interruptor *ON/OFF Switch* debe estar en la posición *ON* en todo el proceso de filtración.

AVISO **No** caliente la freidora durante el proceso de filtración, ya que puede dañar el tanque de manera irreversible y provocar la invalidez de la garantía.

2. Vulcan recomienda agregar un medio de tratamiento de aceite antes de filtrarlo.

3. Cerciórese que el tanque del filtro esté cerrado y que estén en la posición correcta el tubo de succión y el receptáculo del bloque (Fig. 5).

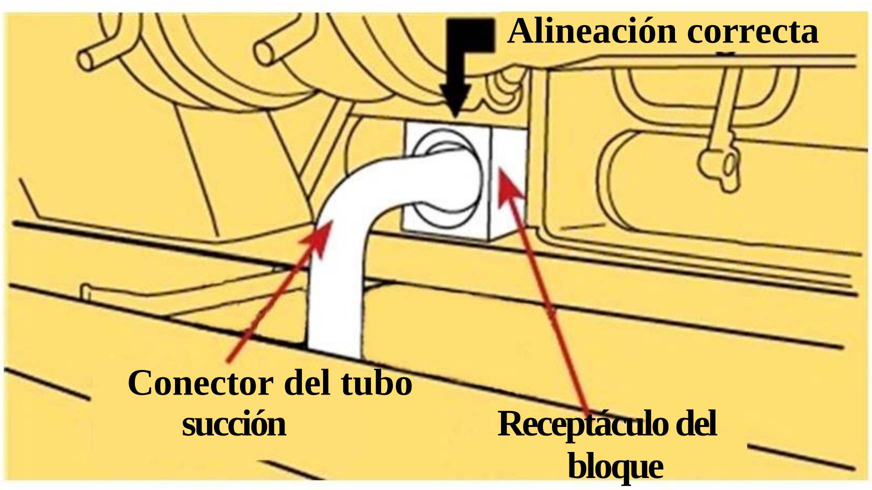


Fig. 5

FREIDORAS VULCAN

GUÍA DE CONTROLES DE LA PERILLA DE ESTADO SÓLIDO

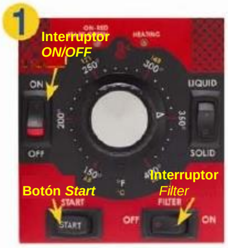
VULCAN DONE TO PERFECTION.

FILTRACIÓN en 7 sencillos pasos

PASOS 1-4

Consejo: Use el cucharón para desperdicios para quitar todos los residuos suspendidos en el fondo del tanque antes de continuar con el paso 1.

1



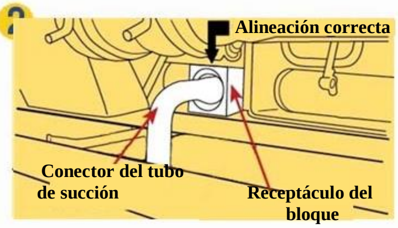
Asegúrese que el interruptor *Power* esté en la posición *ON.*

No apague la freidora.

Vulcan recomienda agregar un tratamiento de aceite antes de la filtración.

Verifique que el tanque del filtro esté cerrado y que el tubo de succión y el receptáculo del bloque estén en la posición correcta.

2



Abra las puertas de la freidora y revise que el tanque del filtro esté cerrado debajo de la freidora y conectado con el conector del tubo de succión y el receptáculo.

3



Abra la válvula de drenado poco a poco para drenar el aceite en el depósito del filtro. Los quemadores o las resistencias se prenderán de manera automática.

Consejo: Use el cepillo para limpiar y quitar las partículas del tanque.

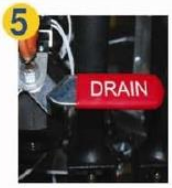
4



Presione el interruptor *Filter* para activar la bomba y deje que el aceite circule por unos minutos hasta que estén limpios el aceite y la freidora.

PASOS 5-7

5



Cierre la válvula de drenado poco a poco y deje que el tanque se llene con aceite limpio.

En este punto, no se encenderán los quemadores o las resistencias. Deje que el aceite que está en el depósito del filtro regrese al tanque. Es normal ver algunas burbujas de aire durante este proceso.

6



Cuando esté vacío el depósito del filtro, presione el interruptor *Filter* para apagar la bomba. El nivel de aceite debe estar entre las líneas Min y Max.

7



Una vez que se ha revisado el nivel de aceite, presione el interruptor *Start.* La luz roja cambiará a verde. Los quemadores o las resistencias volverán a encenderse automáticamente y la freidora continuará con el calentamiento. Se prenderá la luz amarilla cuando haya calentamiento.

DRENADO Y DESCARGA DEL ACEITE DESDE LA FREIDORA





A. Siga los pasos de filtración 2 – 3 pero no ponga un tratamiento de aceite en la freidora. Drene el aceite en el depósito del filtro o en el recipiente de descarga.

B. Conecte la manguera de desconexión rápida a la conexión de manguera de desconexión rápida macho. No conecte la manguera mientras está funcionando la bomba.

C. Coloque el otro extremo de la manguera de descarga en el recipiente que es lo suficientemente grande para vaciar el aceite.

D. Para empezar la descarga, el interruptor *Filter,* que está detrás de la puerta, debe estar en la posición *use hose to discard only.*

E. Antes de presionar el interruptor *Filter,* sostenga muy bien la manguera y diríjala hacia el recipiente de descarga. Apriete el interruptor; y empezará a trabajar de inmediato la bomba. El aceite comenzará a fluir por la manguera hacia el recipiente.

F. Para apagar la bomba, sólo apriete otra vez el interruptor *Filter*. Luego, presiónelo a la posición *use only to rinse & fill.* Desconecte la manguera de descarga y tenga cuidado al drenarla antes de guardarla. Cierre la válvula de drenado y vuelva a llenar el tanque con aceite nuevo.

AVISO: si el recipiente de descarga no es lo suficientemente grande para vaciar el aceite, detenga el flujo apretando el interruptor *Filter* para apagar la bomba. Vacíe el recipiente y continúe con la descarga presionando el interruptor *Filter* por 3 segundos.

AVISO: abra el tanque del filtro a 1" (2.54 cm) aproximadamente para dejar que el aceite en la línea de retorno vaya al depósito del filtro; este proceso durará 30 segundos. Abra todo el tanque para limpiar los componentes del filtro.

⚠ ADVERTENCIA

- El aceite y las partes calientes causan quemaduras, así que tenga cuidado cuando opere, limpie, filtre o dé servicio a la freidora. No deje sin supervisión la freidora.
- El derramamiento de aceite caliente causa quemaduras graves. No mueva la freidora sin antes drenarla primero.

Aviso: si apagar por error el interruptor *Power* durante la operación de filtración, el proceso correctivo es el siguiente:

1.- Cierre la válvula de drenado
2.- Prenda el interruptor *Power* a la posición *ON.*
3.- Abra enseguida la válvula de drenado.
4.- Continúe con la operación de filtración siguiendo los pasos del 1 al 7.

Aviso: No es recomendable realizar la filtración con aceite solidificado.

FREIDORAS VULCAN

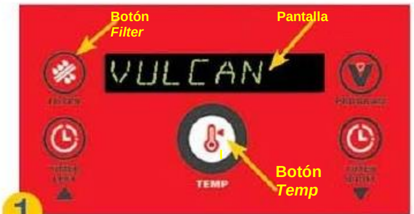
GUÍA DE CONTROLES DE ESTADO SÓLIDO

DONE TO PERFECTION.

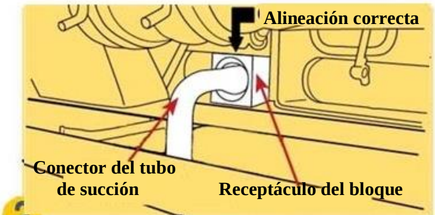
FILTRACIÓN en 7 sencillos pasos (para revisiones V4.00 o mayores)

PASOS 1-3

Consejo: Use el cucharón para desperdicios para quitar todos los residuos suspendidos en el fondo del tanque antes de continuar con el paso **1.**



1 Asegúrese que el interruptor *Power* esté en la posición *ON.* La freidora debe tener corriente eléctrica para operar la bomba. La temperatura de la freidora debe estar entre 300 a 350°F.
Se recomienda agregar un medio de tratamiento de aceite.



2 Abra las puertas de la freidora y revise que el tanque del filtro esté cerrado debajo de la freidora y conectado con el conector del tubo de succión y el receptáculo.



3 Abra la válvula de drenado para dejar que el aceite se drene en el depósito del filtro. Los quemadores se apagarán de manera automática.
Mientras drena el tanque, use el cepillo para llevar los residuos del fondo y de los lados del tanque hacia el tubo de drenado.
Para prender la bomba, presione el interruptor *Filter* por 3 segundos.
Deje que el aceite circule por la operación de filtración por 3 minutos o hasta que esté satisfecho con los resultados de limpieza del tanque y del aceite. Aparecerán en la pantalla la palabra *Draining.*
Consejo: Use el cepillo para limpiar y quitar las partículas de alimentos de la freidora.

PASOS 4-7



4 Cuando se termine el proceso de filtración, cierre la válvula de drenado roja girando la manija de la válvula. Aparecerá en la pantalla las palabras *Fill vat.*



5 Deje que todo el aceite que está en el depósito del filtro regrese a la freidora
Es normal ver burbujas de aire en el tanque al final de la filtración. Cuando esté vacío el depósito del filtro apriete el botón *Filter* para apagar la bomba.
El nivel de aceite debe estar entre las líneas Min y Max, que están en la parte posterior del tanque. Se desplegará en la pantalla *Vat full*.
(La pantalla le preguntará si está lleno el tanque)



6 Una vez que se ha revisado el nivel de aceite, presione el botón *Temp* Los quemadores se volverán a encender de manera automática y la freidora continuará con el calentamiento. Aparecerá en la pantalla *Hit temp*



7 Luego de presionar el botón *Temp.*, la freidora seguirá con el calentamiento.
Se mostrará en la pantalla la palabra *Heating*

DRENADO Y DESCARGA DEL ACEITE DESDE LA FREIDORA



A. Siga los pasos de filtración 2 – 4 pero no ponga un tratamiento de aceite en la freidora. Drene el aceite en el depósito del filtro o en el recipiente de descarga.

B. Conecte la manguera de desconexión rápida a la conexión de manguera de desconexión rápida macho. No conecte la manguera mientras está funcionando la bomba.

C. Coloque el otro extremo de la manguera de descarga en el recipiente que es lo suficientemente grande para vaciar el aceite.

D. Para empezar la descarga, el interruptor *Filter*, que está detrás de la puerta, debe estar en la posición *use hose to discard only.*

DEBE USAR EL BOTÓN *FILTER* DEL CONTROL DIGITAL PARA DESCARGAR EL ACEITE: presione el botón *Filter* por 3 segundos para activa la bomba. El aceite empezará a fluir por la manguera y hacia el recipiente. POR FAVOR NOTE que la pantalla no cambiará para esta operación.



E. Para apagar la bomba, sólo apriete otra vez el interruptor *Filter*. Luego, presiónelo a la posición *use only to rinse & fill.* Desconecte la manguera de descarga y tenga cuidado al drenarla antes de guardarla. Cierre la válvula de drenado y vuelva a llenar el tanque con aceite nuevo.

ADVERTENCIA: la conexión de la manguera está caliente, así que use guantes protectores cuando la maneje.

NOTA: si el recipiente de descarga no es lo suficientemente grande para vaciar el aceite, detenga el flujo apretando el interruptor *Filter* para apagar la bomba. Vacíe el recipiente y continúe con la descarga presionando el interruptor *Filter* por 3 segundos. ESTAS INSTRUCCIONES SON PARA LAS FREIDORAS SIN CONEXIONES TRASERAS DE RECUPERACIÓN DE ACEITE

AVISO: abra el tanque del filtro a 1" (2.54 cm) aproximadamente para dejar que el aceite en la línea de retorno vaya al depósito del filtro; este proceso durará 30 segundos. Abra todo el tanque para limpiar los componentes del filtro. ESTAS INSTRUCCIONES SON PARA LAS FREIDORAS SIN CONEXIONES TRASERAS DE RECUPERACIÓN DE ACEITE.

⚠ ADVERTENCIA

- El aceite y las partes calientes causan quemaduras, así que tenga cuidado cuando opere, limpie, filtre o dé servicio a la freidora. No deje sin supervisión la freidora.
- El derramamiento de aceite caliente causa quemaduras graves. No mueva la freidora sin antes drenarla primero.

Aviso: si apagar por error el interruptor *Power* durante la operación de filtración, el proceso correctivo es el siguiente:

1.- Cierre la válvula de drenado
2.- Prenda el interruptor *Power* a la posición *ON.*
3.- Abra enseguida la válvula de drenado.
4.- Continúe con la operación de filtración siguiendo los pasos del 1 al 6.

Aviso: No es recomendable realizar la filtración con aceite solidificado.

FREIDORAS VULCAN

GUÍA DE CONTROLES COMPUTARIZADOS

DONE TO PERFECTION.

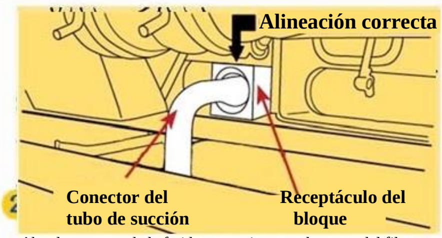
FILTRACIÓN en 6 sencillos pasos (para revisiones V2.70 o mayores)

PASOS 1-3

Consejo: Use el cucharón para desperdicios para quitar todos los residuos suspendidos en el fondo del tanque antes de continuar con el paso **1.**



Asegúrese que el interruptor *Power* esté en la posición ON. La freidora debe tener corriente eléctrica para operar la bomba. La temperatura de la freidora debe estar entre 300 a 350°F. Se recomienda agregar un medio de tratamiento de aceite



Abra las puertas de la freidora y revise que el tanque del filtro esté cerrado debajo de la freidora y conectado con el conector del tubo de succión y el receptáculo. El interruptor *Filter* que está detrás de la puerta, debe estar en la posición *Filter* (no en la posición *Hose*)



Abra la válvula de drenado para dejar que el aceite se drene en el depósito del filtro. Los quemadores se apagarán de manera automática.
Mientras drena el tanque, use el cepillo para llevar los residuos del fondo y de los lados del tanque hacia el tubo de drenado.
Para prender la bomba, presione el interruptor *Filter*, que está en el panel de control por 3 segundos.
Deje que el aceite circule por la operación de filtración por 3 minutos o hasta que esté satisfecho con los resultados de limpieza del tanque y del aceite. Aparecerán en la pantalla la palabra *Draining*

Consejo: Use el cepillo para limpiar y quitar las partículas de alimentos del tanque y la varilla de limpieza para limpiar el drenado en caso de tapaduras.

4-6



Cuando se termine el proceso de filtración, cierre la válvula de drenado roja girando la manija de la válvula. Aparecerá en la pantalla la palabra *Fill vat*
Deje que todo el aceite que está en el depósito del filtro regrese a la freidora. Es normal ver burbujas de aire en tanque al final de la filtración.



Cuando esté vacío el depósito, apriete para apagar la bomba.
El nivel de aceite debe estar entre las líneas *Min y Max*, que están en la parte posterior del tanque. Aparecerán en la pantalla las palabras *Vat full* y *Push temp*
(La pantalla le preguntará si está lleno el tanque)



Una vez que se ha revisado el nivel de aceite presione el botón *Temp.* La freidora se volverá a encender de manera automática y continuará con el calentamiento. Si la temperatura del aceite está debajo de la temperatura ajustada, aparecerá la palabra *Heating.*

DRENADO Y DESCARGA DEL ACEITE DESDE LA FREIDORA





A. Siga los pasos de filtración 2 - 4 pero no ponga un tratamiento de aceite en la freidora. Drene el aceite en el depósito del filtro o en el recipiente de descarga.
B. Conecte la manguera de desconexión rápida a la conexión de manguera de desconexión rápida macho. No conecte la manguera mientras está funcionando la bomba.
C. Coloque el otro extremo de la manguera de descarga en el recipiente que es lo suficientemente grande para vaciar el aceite.
D. Para empezar la descarga, el interruptor *Filter*, que está detrás de la puerta, debe estar en la posición *use hose to discard only.*

DEBE USAR EL BOTÓN *FILTER* DEL CONTROL DIGITAL PARA DESCARGAR EL ACEITE: presione el botón *Filter* por 3 segundos para activar la bomba. El aceite empezará a fluir por la manguera y hacia el recipiente. POR FAVOR NOTE que la pantalla no cambiará para esta operación.

E. Para apagar la bomba, sólo apriete otra vez el interruptor *Filter*. Luego, presiónelo a la posición *use only to rinse & fill.* Desconecte la manguera de descarga y tenga cuidado al drenarla antes de guardarla. Cierre la válvula de drenado y vuelva a llenar el tanque con aceite nuevo.

ADVERTENCIA: la conexión de la manguera está caliente, así que use guantes protectores cuando la maneje.

NOTA: si el recipiente de descarga no es lo suficientemente grande para vaciar el aceite, detenga el flujo apretando el interruptor *Filter* para apagar la bomba. Vacíe el recipiente y continúe con la descarga presionando el interruptor *Filter* por 3 segundos. ESTAS INSTRUCCIONES SON PARA LAS FREIDORAS SIN CONEXIONES TRASERAS DE RECUPERACIÓN DE ACEITE

AVISO: abra el tanque del filtro a 1” (2.54 cm) aproximadamente para dejar que el aceite en la línea de retorno vaya al depósito del filtro; este proceso durará 30 segundos. Abra todo el tanque para limpiar los componentes del filtro. ESTAS INSTRUCCIONES SON PARA LAS FREIDORAS SIN CONEXIONES TRASERAS DE RECUPERACIÓN DE ACEITE.

ADVERTENCIA

El aceite y las partes calientes causan quemaduras, así que tenga cuidado cuando opere, limpie, filtre o dé servicio a la freidora. No deje sin supervisión la freidora.

El derramamiento de aceite caliente causa quemaduras graves. No mueva la freidora sin antes drenarla primero.

Aviso: si apagar por error el interruptor *Power* durante la operación de filtración, el proceso correctivo es el siguiente:

1.- Cierre la válvula de drenado
2.- Prenda el interruptor *Power* a la posición *ON*.
3.- Abra enseguida la válvula de drenado.
4.- Continúe con la operación de filtración siguiendo los pasos del 1 al 6.

Aviso: No es recomendable realizar la filtración con aceite solidificado.

CONSEJOS PARA LA FILTRACIÓN

Abra el tanque de filtro a 1” (2.54 cm) aproximadamente para dejar que el aceite en la línea de retorno vaya al depósito del filtro; este proceso durará 30 segundos. Abra todo el tanque para limpiar los componentes del filtro.

CÓMO RETIRAR EL EXCESO DE RESIDUOS DE LA MALLA FILTRANTE

1. Saque el tanque del filtro y la canastilla de desperdicios y vacíe cualquier residuo en el bote de basura.

2. Retire el ensamble de la malla filtrante y limpie los residuos de la malla. Saque el inserto abriendo el canal metálico y limpie todas las partes.

3. Limpie los residuos del fondo del depósito del filtro y vacíelos en el bote de basura.

4. Después de secar las piezas del filtro, vuelva a armarlas.

DESCARGA

1.-Siga las instrucciones de filtración, pero no ponga el medio de tratamiento de aceite en la freidora. Drene el aceite en el depósito del filtro.

2.- Conecte la manguera de desconexión rápida a la conexión de desconexión rápida macho de descarga (la manguera, que es un accesorio, no viene incluida en la freidora).

3.- Coloque el otro extremo de la manguera de descarga en el recipiente que es lo suficientemente grande para vaciar el aceite.

4.- Con el interruptor *Power Switch* en posición *ON*, jale la palanca amarilla de descarga hacia usted. Presione el interruptor *Filter* y la bomba empezará a funcionar.
Nota: El aceite saldrá en seguida de la manguera.

5.- Una vez que se ha descargado el aceite y ha vaciado el depósito del filtro, empuje la palanca de descarga. Presione el interruptor *Filter* a la posición *OFF* para detener la bomba.

6.- Desconecte la manguera. La conexión de la manguera estará caliente debido a la temperatura del aceite que se descargó. Tenga de cuidado al drenar la manguera antes de guardarla. Cierre la válvula de drenado y llene el tanque con aceite nuevo.

PROCEDIMIENTO DE AUTO LIMPIEZA POR EBULLICIÓN

Use el tubo de extensión de drenaje *Boil Out By-Pass™* para permitir que la solución de limpieza por ebullición salga del tanque sin usar el sistema de filtración. No deje que el agua vaya hacia la bomba. Drene la solución de limpieza en una cubeta o coloque la manguera en el extremo del tubo de extensión y deje el otro extremo de la manguera en el drenaje del piso. En la Figura 6, la flecha está señalando la extensión del tubo de drenaje. Este tubo se enrosca en el acoplamiento superior del tubo de drenado de aceite. El tubo de extensión de drenado necesita apretarse, pero no demasiado.

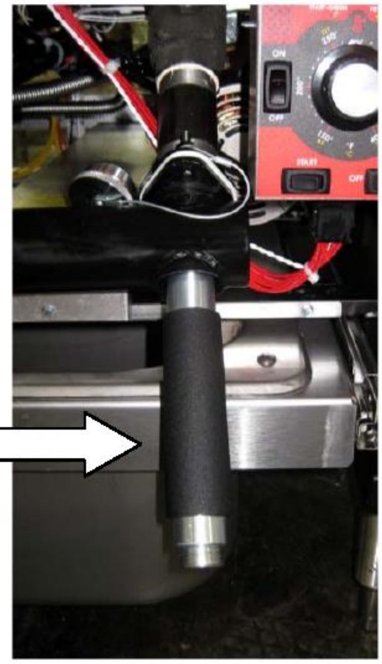


Fig. 6



Tubo de extensión de drenaje *Boil Out By-Pass™*



Extremo de la manguera estándar



Extremo del tubo de drenaje

BOTÓN DE PROTECCIÓN DE SOBRECARGA TÉRMICA

La bomba que viene en el sistema de filtración tiene un circuito de protección de sobrecarga térmica que detecta cuando hay un exceso de calor debido a la filtración por periodos prolongados de tiempo y a cargas pesadas antes de descargar los residuos. Si se activa está protección, espere 5 minutos y apriete el botón rojo para reiniciar el motor.

La flecha en la Figura 7 muestra la ubicación del botón de reinicio, que se encuentra en frente de la bomba.

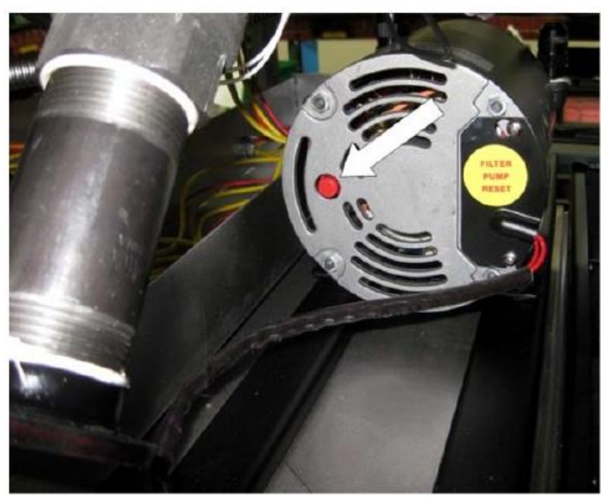


Fig. 7

MANTENIMIENTO

ADVERTENCIA	**El aceite y las partes calientes causan quemaduras; así que tenga cuidado cuando opere, limpie y dé servicio al equipo.**

ADVERTENCIA	**El derrame de aceite caliente causa quemaduras graves. No mueva la freidora sin drenar todo el aceite del tanque.**

Servicio

Llame al 50-62-82-00 y visite nuestra página www.hobart.com.mx

Tabla de solución de problemas

Problema	Posibles causas:
No hay calentamiento.	El interruptor *Power Switch* no está en la posición *ON* Las conexiones de cableado están flojas (llame a servicio técnico). Las conexiones de cableado necesitan limpiarse. El termostato de límite alto no funciona (llame a servicio técnico).
No hay suficiente calor o hay demasiado.	No se ajustó la temperatura a la temperatura deseada. El termostato de límite alto se activó (llame a servicio técnico). El sensor de temperatura no funciona (llame a servicio técnico).
El tanque no se drena.	El aceite está muy frío. El tubo de drenado está tapado con residuos.
La bomba no bombea el aceite.	El tubo de succión no está colocado de forma correcta en el receptáculo del bloque. La malla filtrante está tapada y necesita limpiarse. El aceite está muy espeso o frío. Caliéntelo a 300°F mínimo. La palanca de descarga no está acomodada para la filtración o la descarga.